



Bifteki mit Fetafüllung

dazu Ofenkartoffeln und Gurkensalat



30-40min



2 Personen

Wir bringen euch mit diesem griechischen Klassiker direkt ans Mittelmeer: Die herzhaften Frikadellen aus gemischtem Schweine- und Rinderhack und frischer Petersilie werden mit Feta gefüllt. Dazu gibt es mit Tomate verfeinerte Ofenkartoffeln und Gurkensalat. Der Name Bifteki leitet sich übrigens vom englischen „beef steak“ ab. Guten Appetit - oder wie die Griechen sagen: kalí órexi!

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Päckchen „Beef Classic“-Gewürzmischung ¹⁰
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Gurke

- 1 Ei ³
- Olivenöl
- Essig
- Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Energie 910kcal, Fett 57.9g,
Kohlenhydrate 47.4g, Eiweiß 45.6g



4. Bifteki formen

2. Kartoffeln backen

5. Bifteki braten

3. Hackfleisch vorbereiten

6. Salat zubereiten

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**